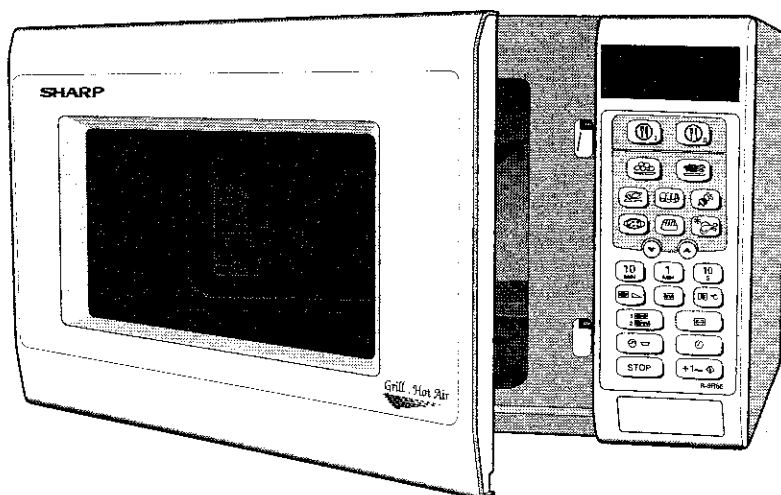


SHARP

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL UND HEISSLUFT
FOUR À MICRO-ONDES AVEC GRIL ET CONVECTION
MAGNETRONOVEN MET GRILL EN CONVECTIE
FORNO A MICROONDE CON GRIGLIA E CONVEZIONE
HORNO DE MICROONDAS CON PARRILLA Y CONVECCION



R-9R56
(BK)/(W)

D	BEDIENUNGSANLEITUNG Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten. MIKROWELLENGERÄT FÜR DEN HAUSGEBRAUCH	Seite 1/D-1
F	MODE D'EMPLOI Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes. FOUR A MICRO-ONDES POUR L'USAGE DOMESTIQUE	Page 22/F-1
NL	GEbruIKSAANWIJZING Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt. MAGNETRONOVEN VOOR HUISELIJK GEBRUIK	Bladzijde 43/NL-1
I	MANUALE D'ISTRUZIONI Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno. FORNO A MICROONDE PER USO DOMESTICO	Pagina 64/I-1
E	MANUAL DE INSTRUCCIONES Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno. HORNO MICROONDAS PARA EL HOGAR	Página 85/E-1

1000W(IEC 705)

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

D Achtung
Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EWG und 73/23/EWG mit Änderung 93/68/EWG.

F Avertissement
Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

Ce matériel répond aux exigences contenues dans les directives 89/336/CEE et 73/23/CEE modifiées par la directive 93/68/CEE.

NL Waarschuwing
Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

Dit apparaat voldoet aan de eisen van de richtlijnen 89/336/EEC en 73/23/EEC die werden verbeterd door 93/68/EEC.

I Avvertenza:
La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra incolumità.

Quest' apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive 89/336/EEC e 73/23/EEC come emendate dalla direttiva 93/68/EEC.

E Advertencia
Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

Este aparato satisface las exigencias de las Directivas 89/336/CEE y 73/23/CEE modificadas por medio de la 93/68/CEE.

- 1) ESTE APARATO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DEL REGLAMENTO SOBRE PERTURBACIONES RADIOELECTRICAS APROBADO EN R. D. 138/89.
- 2) ASIMISMO DISPONE DE LOS ELEMENTOS ANTIPARASITARIOS NECESARIOS PARA CUMPLIR CON LOS LIMITES ESTABLECIDOS, SIENDO SU LOCALIZACION:

COMPONENTES SUPRESORES DE RUIDO	IDENTIFICACION	LOCALIZACION
UNIDAD DE FILTRO DE RUIDO	FPWBFA276WRE0	CERCA DEL CABLE DE LA FUENTE DE ALIMENTACION

D INHALT (1/D-1 – 20/D-20)

AUFSTELLANWEISUNGEN.....	D-1	MANUELLER BETRIEB.....	D-11
WICHTIGE HINWEISE.....	D-2	MIKROWELLENBETRIEB.....	D-11
GERÄTETEILE UND ZUBEHÖR.....	D-3,4	HEISSLUFTBETRIEB.....	D-12
VOR INBETRIEBNAHME.....	D-5	GRILLEN.....	D-12
Einstellung der Uhr.....	D-5	KOMBIBETRIEB.....	D-13
Stop/Löschen.....	D-6	Garen mit dem DREHSPIESS.....	D-14
Garen mit verschiedenen Folgen.....	D-6	Vorheizen.....	D-15
Überprüfung.....	D-6	ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN.....	D-16
AUTOMATIKFUNKTIONEN.....	D-7	Zeitschaltuhr.....	D-16
Meldungen auf der Digitalanzeige.....	D-7	Eine weitere Minute.....	D-16
Wichtige Hinweise für die		Startautomatik.....	D-17
Automatikprogramme.....	D-8	Länger (▲)/Kürzer (▼) Tasten.....	D-18
ERHITZUNGS-AUTOMATIK.....	D-8	REINIGUNG UND PFLEGE.....	D-19
AUFTAU-AUTOMATIK.....	D-9	FUNKTIONSPRÜFUNG.....	D-20
GAR-AUTOMATIK.....	D-10		

F TABLE DES MATIERES (21/F-1 – 40/F-20)

INSTALLATION.....	F-1	CUISSON AUTOMATIQUE.....	F-10
PRECAUTIONS A OBSERVER.....	F-2	FONCTIONNEMENT MANUEL.....	F-11
LES ORGANES ET COMMANDES DU		Cuisson par MICRO-ONDES.....	F-11
FOUR.....	F-3,4	Cuisson par CONVECTION.....	F-12
MISE EN SERVICE.....	F-5	Cuisson au GRIL.....	F-12
Réglage de l'horloge.....	F-5	Cuisson COMBINÉE.....	F-13
Arrêt/Annulation.....	F-6	Cuisson à la ROTISSOIRE.....	F-14
Programmation d'une succession de		Préchauffage du four.....	F-15
modes de cuisson.....	F-6	AUTRES FONCTIONS.....	F-16
Contrôles.....	F-6	Minuteur.....	F-16
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE.....	F-7	Fonction "Minute Plus".....	F-16
Message apparaissant sur l'écran.....	F-7	Mise en marche automatique de four....	F-17
Précautions en ce qui concerne le		Touches Plus (▲)/Moins (▼).....	F-18
fonctionnement Automatique.....	F-8	ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	F-19
RECHAUFFAGE SIMPLE.....	F-8	AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR.....	F-20
DECONGELATION SIMPLE.....	F-9		

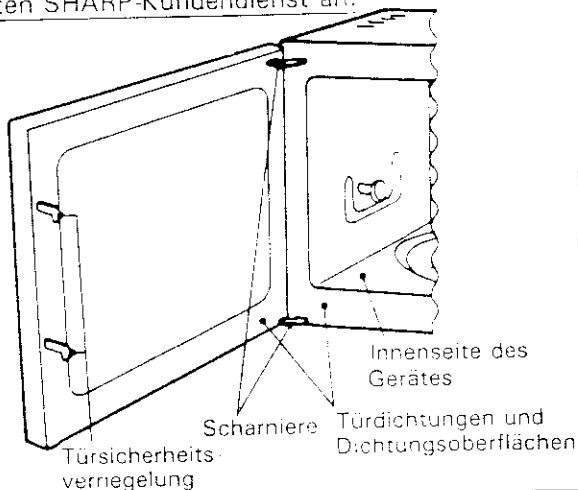
NL INHOUDSOPGAVE (41/NL-1 – 60/NL-20)

INSTALLATIE.....	NL-1	AUTOMATISCH PROGRAMMA.....	NL-10
VOORZORGSMAATREGELEN.....	NL-2	BEDIENING MET DE HAND.....	NL-11
NAMEN VAN ONDERDELEN EN		Koken met de magnetron.....	NL-11
ACCESSORIES.....	NL-3,4	Koken van CONVECTIE.....	NL-12
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN.....	NL-5	Koken met de GRILL.....	NL-12
Instellen van de klok.....	NL-5	KOMBINATIE-KOKEN.....	NL-13
Stoppen/Wissen.....	NL-6	ROTISSERIE koken.....	NL-14
Meerfase-koken.....	NL-6	Voorverwarmen.....	NL-15
Kontroleren.....	NL-6	ANDERE HANDIGE KENMERKEN.....	NL-16
AUTOMATISCHE FUNKTIES.....	NL-7	Minuut Toevoegfunctie.....	NL-16
Boodschap in de display.....	NL-7	Automatisch Starten.....	NL-17
Opmerking aangaande automatische		MEER (▲)/MINDER (▼) Toetsen.....	NL-18
functies.....	NL-8	ONDERHOUD EN REINIGEN.....	NL-19
AUTOMATISCHE VERWARMING.....	NL-8	IN GEVAL VAN STORINGEN.....	NL-20
ONTDOOI AUTOMAAT.....	NL-9		

AUFSTELLANWEISUNGEN

- 1) Entnehmen Sie das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Innern des Gerätes und entfernen Sie den Aufkleber von der Außenseite der Gerätetür.
- 2) Überprüfen Sie das Gerät sorgfältig auf Beschädigungen. Folgende Punkte müssen besonders beachtet werden:
 - a) Die Tür darf nicht verzogen sein.
 - b) Die Scharniere und die Türsicherheitsverriegelung dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
 - c) Die Türdichtungen und die Oberflächen der Dichtungen dürfen nicht beschädigt sein.
 - d) Die Garraumwände und die Tür dürfen keine Beulen oder Dellen aufweisen.

Falls Beschädigungen vorhanden sind, darf das Gerät nicht betrieben werden. Benachrichtigen Sie Ihren Händler und fordern ggf. den autorisierten SHARP-Kundendienst an.

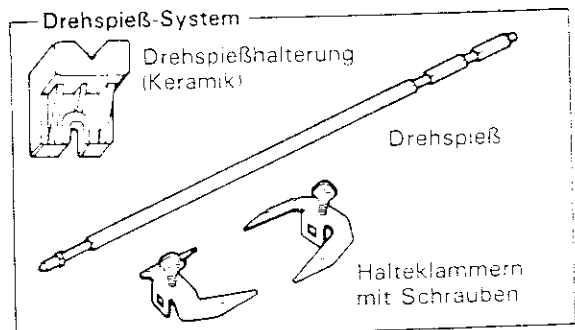
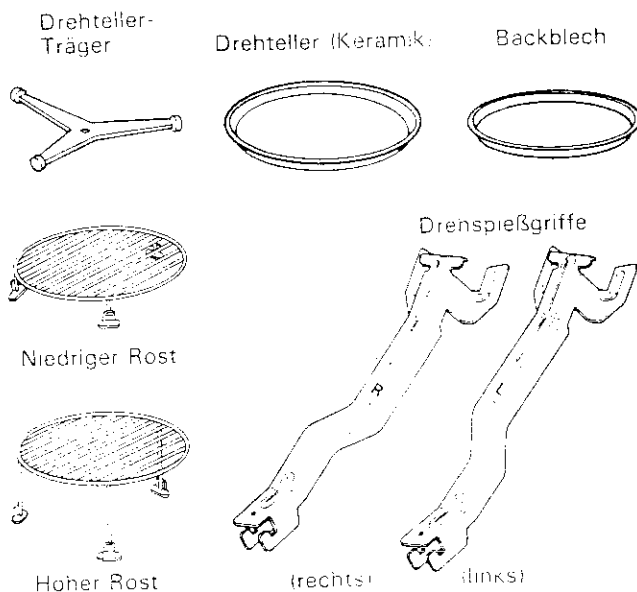


- 3) Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen Hitze oder Feuchtigkeit erzeugt werden (z.B. in der Nähe eines konventionellen Herdes) und nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien (z.B. Gardinen). Da das Türglas während des Garens heiß wird, das Gerät so aufstellen, daß die Geräte-Unterseite mindestens 85 cm vom Fußboden entfernt ist und sich außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.
- 4) Das Gerät ist mit einem Schutzkontakt-Stecker ausgestattet. Dieser Stecker muß mit einer Schutzkontakt-Steckdose verbunden werden. Die Steckdose muß leicht zugänglich sein, damit der Stecker im Notfall einfach vom Stromnetz getrennt werden kann.

Hinweis: Bei Einbau des Gerätes in einen Einbauschrank muß ein von SHARP genehmigter Einbaurahmen verwendet werden. Er kann über den Händler bezogen werden. Beachten Sie die Anleitungen für den Einbau des Rahmens oder fragen Sie den Händler nach dem richtigen Einbauvorgabe. Nur mit diesem Rahmen ist der sichere Betrieb gewährleistet und das Gerät zugelassen.

- 5) Sicherstellen, daß das Netzanschlußkabel nicht unter dem Gerät verlegt wird.
- 6) Für jegliche Schäden, die durch falschen Anschluß des Gerätes entstehen, sind weder der Hersteller noch der Wiederverkäufer verantwortlich. Die Stromversorgung muß 220-230 V, 50 Hz betragen.
- 7) Wenn das Netzanschlußkabel beschädigt oder defekt ist, darf es nur von einem ausgebildeten SHARP Servicetechniker ausgetauscht werden.

Sicherstellen, daß das folgende Zubehör mitgeliefert wurde:



Gedruckte Beilagen

- Kochbuch für Garen mit Mikrowelle, Heißluft und Grill
- Kochbuch für Garen mit Mikrowelle
- Bedienungsanleitung (DEUTSCH, FRANZÖSISCH, HOLLÄNDISCH)
- Bedienungsanleitung (ITALIENISCH, SPANISCH)
- Menüaufkleber für GAR-AUTOMATIK
- Menüaufkleber für AUFTAU-AUTOMATIK und ERWÄRMUNG-AUTOMATIK
- DBP-Karte (nur für Deutschland)

AVANT D'APPELER LE DÉPANNEUR

Avant de faire appel à un dépanneur, commencez par effectuer vous-même les vérifications suivantes:

1. La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle à l'ouverture de la porte ? OUI ____ NON ____
2. Placez une tasse pleine d'eau dans le four et refermez la porte. (La lampe d'éclairage du four doit être éteinte si la porte est bien fermée). Programmez le four en cuisson par micro-ondes pendant 2 minutes à puissance maximum.



- A. La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle ? OUI ____ NON ____
- B. Le ventilation est-elle normale ? OUI ____ NON ____
(Pour vous en assurer, posez la main sur les ouvertures de ventilation.)
- C. Le plateau tournant tourne-t-il ? OUI ____ NON ____
NOTE: Le plateau tournant peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire. Cela n'a pas d'importance.
- D. Au bout des deux minutes, le signal sonore retentit-il et le témoin de cuisson s'éteint-il ? OUI ____ NON ____
- E. L'eau dans le four est-elle chaude ? OUI ____ NON ____

3. Ressortez la tasse du four.

Mettez en place le support de broche et la broche (avec ses fourches). Voir la page F-5). Refermez la porte. Programmez le four pour une cuisson à 180°C pendant 3 minutes.

Touches à utiliser:



- A. La broche tourne-t-elle ? OUI ____ NON ____
NOTE: La broche tourne indifféremment vers l'avant ou vers l'arrière.
- B. Au bout des trois minutes, l'intérieur du four est-il chaud ? OUI ____ NON ____

4. Programmez le four pour une cuisson au GRIL avec tourne-broche (ROTISSOIRE) pendant 3 minutes.



- A. Au bout des 3 minutes, l'élément chauffant est-il rouge incandescent ? OUI ____ NON ____

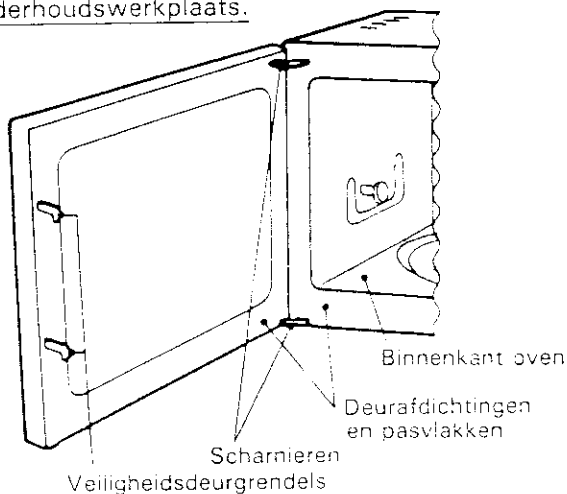
Après cet essai de fonctionnement de la ROTISSOIRE, ressortez du four la broche (avec ses fourches) et le support de broche en céramique.

Si la réponse à l'une quelconque des questions ci-dessus est "NON", votre four présente effectivement une anomalie de fonctionnement. Appelez un service de dépannage agréé par SHARP en précisant la nature de cette anomalie.

INSTALLATIE

- 1) Verwijder al het verpakkingsmateriaal van de magnetronoven en haal de sticker van de ovendeur.
- 2) Controleer de deur zorgvuldig op tekenen van schade. Schenk in het bijzonder aandacht aan:
 - a) De deur, controleer dat deze niet scheef zit of gebogen is.
 - b) De scharnieren en veiligheidsdeurgrendels, controleer dat ze niet gebroken zijn of loszitten.
 - c) De deurafdichtingen en pasvlakken, controleer dat deze niet beschadigd zijn.
 - d) Binnenin de oven zelf of in de deur, controleer dat er geen deukjes in zitten.

Als er enige sprake van schade is, neem de oven dan niet in gebruik maar neem onmiddellijk contact op met uw dealer of een erkende SHARP onderhoudswerkplaats.

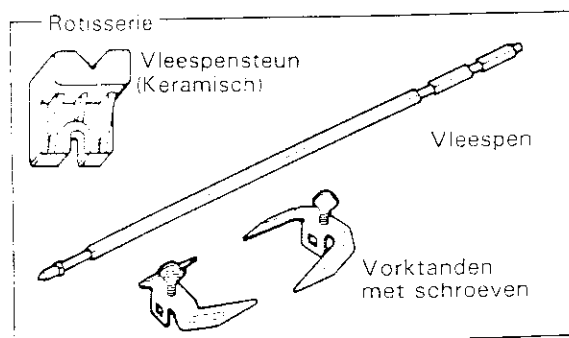
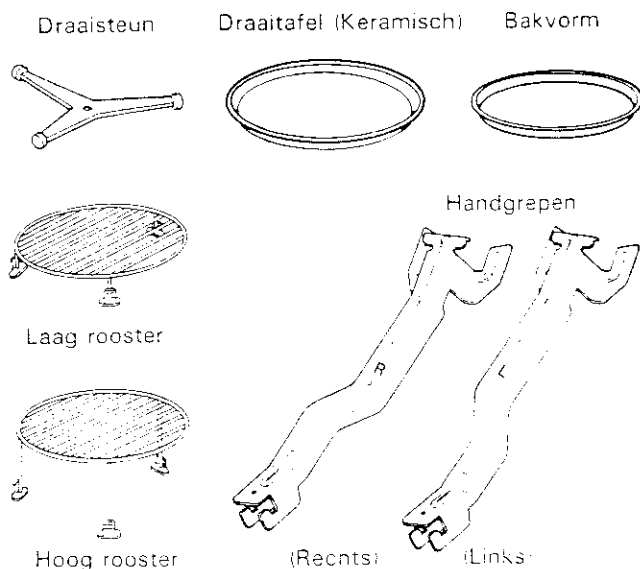


- 3) De oven mag niet gebruikt worden op een plaats waar warmte en vocht worden opgewekt (bijvoorbeeld, in de buurt van een konventionele oven). En daar de glasdeur tijdens het koken warm wordt, dient de onderkant van de oven zich minstens 80 cm van de vloer te bevinden, veilig buiten het bereik van kinderen.
- 4) De oven is uitgerust met een Schuko stekker. Deze stekker dient in een standaard geaard stopcontact te worden gestoken. Dit stopcontact dient makkelijk te bereiken te zijn zodat het de stekker in geval van nood onmiddellijk zonder moeilijkheden uit het stopcontact getrokken kan worden.

Opmerking: Het speciale inbouwframe dient te worden gebruikt wanneer de oven in een keukenkast wordt gebouwd. Dit inbouwframe is verkrijgbaar bij uw dealer. Zie de installatie-aanwijzingen van het frame of vraag uw dealer zodat u op de hoogte bent van de juiste installatiemethode. Alleen wanneer dit frame gebruikt wordt, kunnen de veiligheid en kwaliteit van dit produkt worden gewaarborgd.

- 5) Zorg ervoor dat het netsnoer niet onder de oven ligt.
- 6) Noch de fabrikant, noch de dealer kan enige aansprakelijkheid aanvaarden voor schade aan de oven of persoonlijk letsel als gevolg van het niet opvolgen van de juiste methode voor het maken van de elektrische aansluitingen. De netspanning dient 220-230 V, 50 Hz te zijn.
- 7) Mocht het netsnoer beschadigd raken, dan dient dit door een erkend Sharp onderhoudsmonteur te worden vervangen door een speciaal snoer.

Kontroleer dat de volgende accessoires meegeleverd zijn:



Handleidingen en overige

- Kookboek voor microgolf, convector en grillen
- Kookboek voor de microgolf
- Handleiding (DEUTSCH, FRANCAIS, NEDERLANDS)
- Handleiding (ITALIANO, ESPANOL)
- Menu sticker voor Automatisch Koken
- Menu sticker voor Gemakkelijk Ontdooien en Gemakkelijk Opwarmen
- DEUTSCHE BUNDESPOST kaart (enkel voor gebruik in Duitsland)

VOORZORGSMAATREGELEN

Algemeen

- 1) **Visuele controle na het uitpakken** — Gebruik de oven niet wanneer deze beschadigd is. Zie a.u.b. INSTALLATIE 2) op pagina NL-1.
- 2) **Deur** — Gebruik de oven niet als er iets vastzit tussen de deur afdichtingen tussen de oven en de ovendeur.
- 3) **Draaitafel** — Voor alle bediening dient de draaisteun juist gemonteerd te zijn op de het verbindingstuk en de draaitafel dient op de juiste wijze op de draaisteun te worden gemonteerd.
- 4) **Ventilatie** — De ventilatieopeningen van de oven mogen nooit worden geblokkeerd.
- 5) **Reparatie** — Het is gevaarlijk om de oven zelf te repareren of te laten repareren door iemand behalve een door SHARP erkende onderhoudsmonteur.
- 6) **Lege bediening** — Tijdens werking van de magnetron (inclusief KOMBINATIE-KOKEN 1 en 2 standen, ONTDOOI AUTOMAAT, AUTOMATISCHE VERWARMING en AUTOMATISCH PROGRAMMA) mag de magnetron niet bediend worden terwijl de oven leeg is. Dit kan nl. schade veroorzaken aan de oven.
- 7) **Achterlaten van voedsel** — Houdt geen voedsel of iets anders in de oven terwijl deze niet gebruikt wordt.
- 8) **Rotisserie** — Wanneer de twee vorktanden voor de rotisserie te dicht bij elkaar worden gebruikt, kunnen ze gaan buigen. Houd de vorktanden daarom uit elkaar of plaats ze loodrecht tegen over elkaar.
- 9) **Na het koken** — Na koken in de standen voor CONVECTIE, KOMBINATIE-KOKEN 1 en 2, GRILLEN, AUTOMATISCHE VERWARMING en AUTOMATISCH PROGRAMMA, kan de ventilator nog enige tijd ingeschakeld blijven om de temperatuur van de elektronische en mechanische componenten te verlagen.

Te gebruiken voorwerpen

- 1) **Metaal** — Metalen gebruiksvoorwerpen anders dan de accessoires mogen NIET gebruikt worden bij gebruik van de microgolfoven. Metaal kaatst nl. de gebruikte microgolfenergie terug waardoor elektrische ontlading kan ontstaan waarbij vonken gaan overspringen.
 - * Als metaal (zoals aluminiumfolie) toch gebruikt wordt voor een bepaald doeleinde (zie het kookboek voor uitzonderingen) mag dit nooit in aanraking komen met de ovenwanden, de draaitafel of ovenroosters tijdens werking van de magnetron. Houdt een afstand tot de ovenwand aan van ten minste 2 cm.
 - * Metaal kan gebruikt worden voor het koken met de KOMBINATIE-KOKEN functie. Om het overspringen van vonken te voorkomen, dient u een hittebestendige isolator als bijvoorbeeld een Pyrex* gebakspaat of een aardewerk plaat tussen het metalen gebruiksvoorwerp en het rooster te plaatsen. Indien er toch nog vonken overspringen stop dan het gebruik van dat voorwerp met de KOMBINATIE-KOKEN functie.
- 2) **Voorwerpen met een deksel** — Verwijder vastzittende deksels e.d. altijd van het voorwerp alvorens dit in gebruik te nemen. Bij dichtzittende voorwerpen kan de druk zodanig oplopen dat een explosie wordt veroorzaakt zelfs nadat de oven uitgeschakeld is.

- 3) **Braden** — Gebruik voor het koken van water of vloeistoffen altijd een kom met een brede opening zodat luchtballen vrijelijk kunnen ontsnappen. Nauwe openingen kunnen grote luchtballen vormen hetgeen kan leiden tot spetters en inbranden zelfs nadat de oven reeds uitgeschakeld is. Het wordt daarom aanbevolen een glazen roerspaaan o.i.d. te gebruiken om kookvertraging te voorkomen (spetteren of inbranden kan nl. optreden).

- 4) **Overigen** — Zie de inleiding in het meegeleverde kookboek voor aanbevolen gebruiksvoorwerpen.

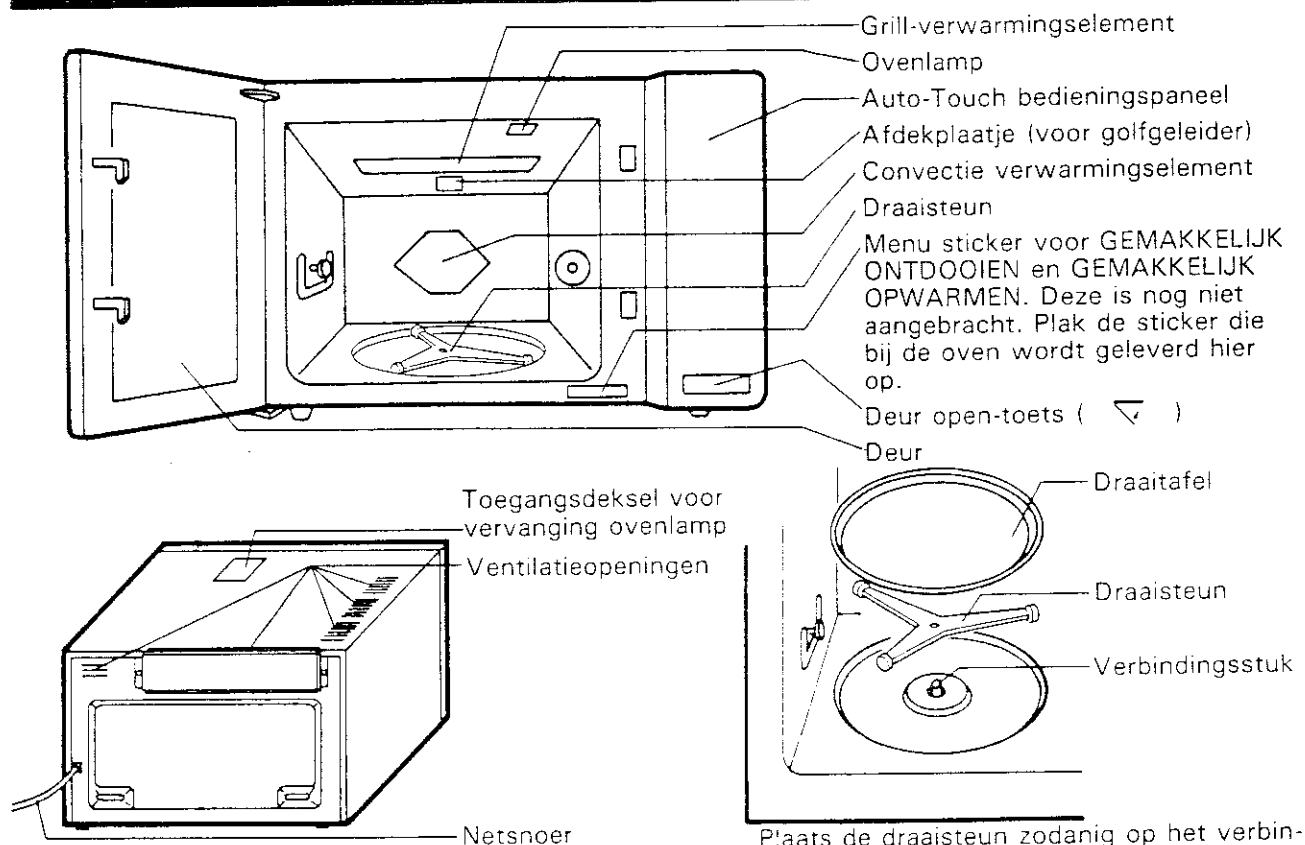
Voedsel

- 1) **Let op** — Volg de aanbevolen kookaanwijzingen zorgvuldig op. Wanneer de aanbevolen kooktijden ver overschreden worden kan het voedsel verbranden en de oven beschadigd worden. Wees in het bijzonder voorzichtig met voedsel met een hoog suiker- of vetgehalte zoals.
- 2) **Eieren** — Kook geen eieren in hun schil. De druk binnenin de schil zal gaan oplopen waardoor het ei kan ontploffen (zelfs nadat de oven uitgeschakeld is). Eieren mogen niet opnieuw worden opgewarmd tenzij het roereieren of fijngehakte eieren betreft. Steek het ei geel door alvorens te gaan koken.
- 3) **Olie en vetten** — Verwarm olie of vetten voor bakken niet. De temperatuur kan dan nl. niet geregeld worden waardoor oververhitting kan voorkomen.
- 4) **Popcorn** — Tenzij u een speciaal daarvoor geschikt magnetron heeft mag u popcorn nooit in de magnetron bereiden daar dit gevaarlijk is en de resultaten telkeurstellend zijn. Gebruik geen olie tenzij de fabrikant dit uitdrukkelijk vermeld en verhit de popcorn nooit langer dan aanbevolen wordt.

Overige

- 1) **Kondensatie** — Vochtigheid en vocht in voedsel kunnen soms condensatie veroorzaken op de wanden van de oven of aan de binnenkant van de deur. Dit is normaal bij koken. In het algemeen zal afgedekt voedsel minder condensatie veroorzaken dan niet afgedekt voedsel. Soms kan echter vocht tussen de deurafdichtingen en de pasvlakken gaan zitten. Dit is normaal en is geen teken dat uit de magnetron microgolfenergie lekt tijdens het koken.
- 2) **Hete oven** — Tijdens CONVECTIE koken, GRILLEN, KOMBINATIE-KOKEN, AUTOMATISCHE VERWARMING of AUTOMATISCH PROGRAMMA zal de oven heet worden. Het gebruik van een ovendoek of handschoenen wordt aanbevolen. Gebruik altijd het plastic gedeelte van de deur om de deur te openen en te sluiten en gebruik de handgrepen om de vleespen uit te nemen bij rotisserie koken. Wees voorzichtig dat u het grillverwarmingselement of de ovenwand tijdens deze kookstanden niet aanraakt.
- 3) **Veeg na elk gebruik de afdekking van de golfgeleider aan de bovenkant van de oven met een zachte vochtige doek af om spetters weg te halen.**

NAMEN VAN ONDERDELEN EN ACCESSORIES

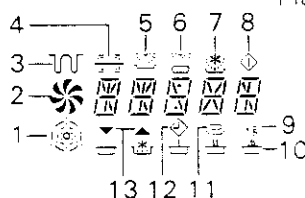


Auto-Touch bedieningspaneel

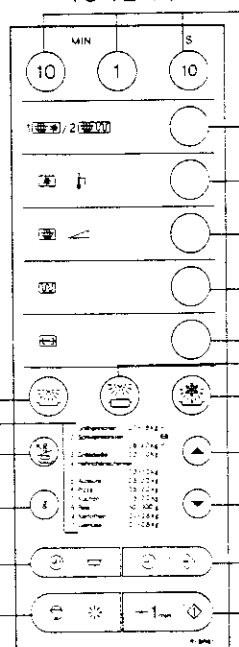
Digitale indicaties

1. Magnetron en ontdooien-symbool
2. Convectie-symbool
3. Grillen-symbool
4. Rotisserie-symbool
5. Automatische Verwarming symbool
6. Automatisch Programma symbool
7. Ontdooi automaat symbool
8. Koken-symbool

AUTOMATISCHE VERWARMING-toets
MENUGIDS VOOR AUTOMATISCH PROGRAMMA in Duits
U kunt kiezen tussen labels in Nederlands, Engels, Frans, Italiaans en Spaans en deze opplakken.
Gewicht (aantal) invoertoets
MINUTENWEK-
KER.AANHOUD-toets
STOPPEN.WISSEN-toets



9. Gewicht-indikator
10. Magnetron indikator
11. Nummer-indikator
12. Automatisch Starten-symbool
13. Meer.minder-symbool



Plaats de draaisteun zodanig op het verbindingsstuk dat de letters "TOP" op de draaisteun naar boven wijzen.

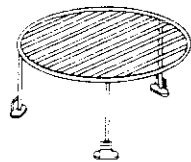
Plaats draaitafel op draaisteun

■ DRAAITAFEL



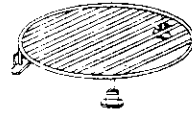
De draaisteun dient altijd in de oven te zijn geplaatst. Verwijder deze alleen tijdens het schoonmaken.

■ HOOG ROOSTER



Handig voor GRILLEN en twee lagen CONVECTIE koken (bijv. taarten).

■ LAAG ROOSTER



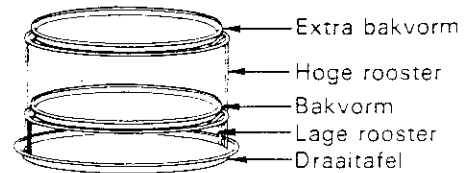
Handig voor roosteren en bakken.

■ BAKVORM

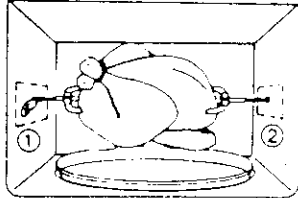


Bakvorm:

Handig voor het bakken van taarten met de convectiefunctie. Plaats de vorm op het lagere rooster. Indien u een 2-lagen taart wilt bakken, dient u als volgt een extra vorm op het hogere rooster te plaatsen:

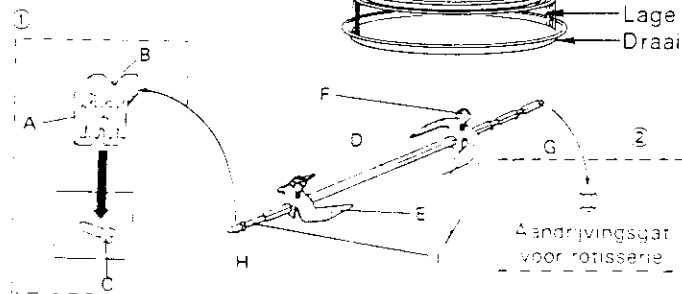


■ ROTISSERIE



OM VOEDSEL TE PLAATSEN:

1. Bevestig de vleespensteun (A) aan de haken (C) aan de linkerkant van de ovenwand.
2. Steek de vleespen (D) door het voedsel en hang het voedsel in het midden van de vleespen. Schuif de vorktanden (E) van beide zijden in het voedsel en draai de schroeven (F) stevig aan.
3. Steek het uiteinde van de vleespen (G) in het aandrijvingsgat voor rotisserie koken aan de rechterkant van de ovenwand. Duw de vleespen nu naar rechts en draai hem ietwat totdat de vleespen in het aandrijvingsgat voor rotisserie koken valt.



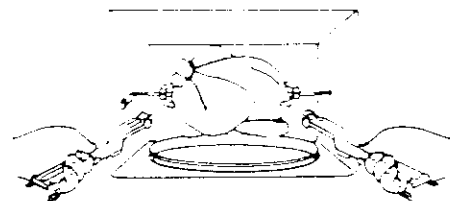
4. Plaats de andere kant van de vleespen (H) op de uitholling van de vleespensteun (B).

OPMERKING: Zorg er bij gebruik van het rotisserie-systeem voor dat het voedsel aan de vleespen niet in aanraking komt met de draaitafel. Als dit nl. wel gebeurt, kan het voedsel met vleespen en al van de vleespensteun vallen.

OM DE VLEESPEN UIT TE NEMEN:



1. DE WANDEN VAN DE OVEN KUNNEN HEET WORDEN; DAAROM OVENHANDSCHOENEN BIJ HET UITNEMEN VAN DE VLEESPEN. Plaats de uiteinden (J) van de twee handgrepen om de vleespen (I). Til eerst de linkerkant van de vleespen ietwat op en neem de vleespen daarna uit, te beginnen met de linkerkant.
2. Om de vleespen uit het voedsel te halen, maakt u eerst met de ovenhandschoenen aan de schroef (F) van de voorste vorktand los en haalt



u vervolgens de vorktand van de vleespen. Houd daarna de tweede vorktand tegen en trek de vleespen van het voedsel.

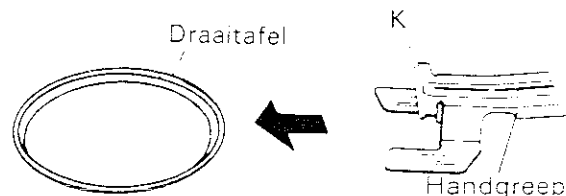
OPMERKING:

DE KERAMISCHE VLEESPENSTEUN IS ENKEL VOOR ROTISSERIE KOKEN. NA VOLTOOIEN VAN ROTISSERIE KOKEN DIENT U DE KERAMISCHE VLEESPENSTEUN TE VERWIJDEREN EN OP TE BERGEN MET HET ANDERE TOEBEHOREN.

■ HANDGREEP

De handgreep kan niet alleen gebruikt worden om de vleespen te verwijderen maar ook om de draaitafel te verwijderen. Wanneer de draaitafel heet is, gebruik dan de aangebrachte handgreep om de draaitafel uit de oven te nemen.

1. Plaats de handgreep (K) op de rand van de draaitafel.
2. Til de draaitafel ietwat op en verwijder de draaitafel vervolgens uit de oven.



ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN

- * Alvorens de nieuwe oven in gebruik te nemen dient u er zeker van te zijn dat u de gehele hand-leiding gelezen en begrepen heeft.
- * U dient de volgende procedures op te volgen alvorens de oven in gebruik te nemen. Het wordt aanbevolen de juiste tijd van de dag bij de ovenklok in te stellen om de juiste start-tijden te verkrijgen bij gebruik van de automa-tische functies.

1) Steek de stekker in het stopkontakt.

* De ovensdisplay geeft knipperend **88:88** aan.

2) Raak de STOPPEN/WISSEN-toets aan ().


* **1:00** verschijnt en alle toetsen van het be-dieningspaneel zijn klaar voor gebruik.

Nu kunt u de ovenklok gelijkzetten.


3) De display geeft knipperend **88:88** aan als de elektrische stroom naar de microgolfoven tij-delijk onderbroken is geweest en vervolgens weer ingeschakeld werd. Als dit tijdens het ko-ken gebeurt, zal het programma en ook de tijd van de dag uitgewist worden. Stel de klok ge-woon opnieuw gelijk.

Instellen van de klok

Er kan gekozen worden tussen twee instellingen van de klok:








I.  x 1: **12-urige klok** (van 1:00 tot 12:59 A.M. of P.M.)


Als u de 12-urige klok wilt instellen, raak dan de CLOCK SETTING/AUTO START toets aan eenmaal in stap 1.

II.  x 2: **24-urige klok** (van 0:00 tot 23:59)


Als u de 24-urige klok wilt instellen, raak dan de CLOCK SETTING/AUTO START toets aan tweemaal in stap 1.

* **Voorbeeld:** We nemen aan dat de tijd die u wilt installen 23:35 is bij instelling II van de klok.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de KLOKINTEL/AUTOMATISCH STARTEN-toets tweemaal aan.	 x 2	24H
2.	Raak de TIME toetsen aan. 10 MIN = tweemaal 1 MIN = drie maal	 x 2  x 3	23
3.	Raak de KLOKINTEL/AUTOMATISCH STARTEN-toets nogmaals aan.		23 00
4.	Raak de TIME toetsen aan. 10 MIN = drie maal 1 MIN = vijfmaal	 x 3  x 5	23 35
5.	Raak de KLOKINTEL/AUTOMATISCH STARTEN-toets nogmaals aan.		23:35

OPMERKING: Druk op STOP CLEAR toets () als tijdens het programmeren een Fout gemaakt wordt

Stoppen/Wissen

Gebruik de STOPPEN.WISSEN toets () om:

1. Een fout ongedaan te maken tijdens het programmeren.
2. De minutenwekker uit te schakelen.
3. De oven tijdelijk te stoppen tijdens het koken.
4. Een programma tijdens het koken te stoppen dient u de toets tweemaal in te drukken.

Meerfase-koken
















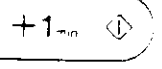
De oven kan gebruikt worden voor meerfase-koken van MAGNETRON, CONVECTIE, GRILL en KOMBINATIE koken. Onder de verschillende fasen die u zou willen gebruiken bevinden zich o.a.:

BINATIE koken. Onder de verschillende fasen die u zou willen gebruiken bevinden zich o.a.:

	EERSTE FASE	TWEDE FASE	DERDE FASE	VIERDE FASE
Voorbeeld 1	MAGNETRON	MAGNETRON	MAGNETRON	MAGNETRON
Voorbeeld 2	MAGNETRON	AANHouden	MAGNETRON	
Voorbeeld 3	MAGNETRON	KOMBINATIE		
Voorbeeld 4	VOORVERWARMEN	CONVECTIE	CONVECTIE	
Voorbeeld 5	VOORVERWARMEN	KOMBINATIE		
Voorbeeld 6	KOMBINATIE	GRILLEN		


Zie tevens uw kookboek voor ideeën betreffende koken in meerdere fasen.

* Voorbeeld: Stel dat u 1 kg biefstuk voor 11 minuten met MEDIUM LOW wilt ontdooien en daarna voor 11 minuten met HOLD. En daarna opnieuw voor 6 minuten met MEDIUM LOW. Draai de biefstukken tussendoor tweemaal om.


Stap	Proxedure	Bedieningsvolgorde	Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde
1.	Raak de TIME toetsen aan. 10 MIN = eenmaal 1 MIN = eenmaal	 x 1  x 1	4.	Raak de MINUTENWEKKER AANHOU- toets zes maal aan.	
2.	Raak de MAGNETRON-toets vier maal aan.	    	5.	Raak de TIME toetsen aan. 1 MIN = zes maal	 x 6
3.	Raak de TIME toetsen aan. 10 MIN = eenmaal 1 MIN = eenmaal	 x 1  x 1	6.	Raak de MAGNETRON-toets vier maal aan.	   
			7.	Raak de minuut MINUUT PLUS START-toets aan.	

Kontrolleren


Klok —

Als de kookstand of de minutenwekkerstand van de microgolfoven ingeschakeld is en u de huidige tijd wenst te weten, raak dan de KLOK AUTOMATISCHE STARTEN toets () aan. De tijd zal getoond worden zolang u de toets ingedrukt houdt.



Automatische starttijd —

Als de oven ingesteld staat voor automatisch starten en u de starttijd wenst te weten, raak dan de KLOK AUTOMATISCHE STARTEN toets () aan. De tijd zal getoond worden zolang u de toets ingedrukt houdt.

Geprogrammeerde temperatuur —

Als de CONVECTIE de KOMBINATIE kookstand van de oven ingeschakeld staat en u de geprogrammeerde temperatuur wenst te weten, raak dan de CONVECTIESTAND toets () aan. De temperatuur zal getoond worden zolang u de toets ingedrukt houdt.

Huidige temperatuur —



Als de oven aan het voorverwarmen is en u de huidige temperatuur wenst te weten, raak dan de CONVECTIESTAND toets () aan. De temperatuur zal getoond worden zolang u de toets ingedrukt houdt.  wordt aangegeven als de oventemperatuur op dit moment minder dan 40°C is.

AUTOMATISCHE FUNKTIES

I. AUTOMATISCHE VERWARMING II. ONTDOOI AUTOMAAT III. AUTOMATISCH PROGRAMMA

Boodschap in de display

Tijdens AUTOMATISCH BEDIENING zullen boodschappen worden aangeduid. Onderstaande tabel heeft de betekenis aan en wat u dient te doen.

Boodschap	Betekenis	Procedure
TURN OVER	Omdraaien	Draai het voedsel om overeenkomstig de aanwijzingen in de kookboek.
PRESS START	Druk op start	Raak de MINUTEN PLUS START toets () aan.
STIR	Roeren	Roer het voedsel overeenkomstig de aanwijzingen in de kookboek. Het roeren helpt om de temperatuur van het voedsel gelijkmatig houden.
STAND COVER	Laten staan afdekken	Dek het voedsel af en laat het staan overeenkomstig de aanwijzingen in de kookboek. Statijd na het koken helpt om de interne temperatuur van vlees af te laten koelen om het gelijkmatiger te braden.
STAND	Laten staan	Dek het voedsel af en laat het staan overeenkomstig de aanwijzingen in de kookboek. Statijd na het koken helpt om de interne temperatuur van vlees af te laten koelen om het gelijkmatiger te braden.
ERROR	Fout	Het ingevoerde gewicht overschrijdt de gewichtslimiet. Druk op de STOPPEN WISSEN toets () en begin opnieuw vanaf het begin met invoeren van de informatie.
ER-1	AUTOMATISCHE VERWARMING	Het ingestelde AUTOMATISCHE VERWARMING PROGRAMMA wordt aangegeven. Zie pagina NL-8 om na te gaan hoe u verder te werk gaat.
ED-1	ONTDOOI AUTOMAAT	Het ingestelde ONTDOOI AUTOMAAT PROGRAMMA wordt aangegeven. Zie pagina NL-9 om na te gaan hoe u verder te werk gaat.
AC-1	AUTOMATISCH PROGRAMMA	Het ingestelde AUTOMATISCH PROGRAMMA wordt aangegeven. Zie pagina NL-10 om na te gaan hoe u verder te werk gaat.

OPMERKING AANGAANDE AUTOMATISCHE FUNKTIES

1. Invoer van gewicht:

- Het gewicht van het voedsel kan in stapjes van 100g worden ingesteld. Als het gewicht meer of minder is, dient dit afgerond te worden. (Voorbeeld: 1,45 kg dient te worden afgerond tot 1,5 kg.)

Uitzondering: Het gewicht van "Rice" (rijst) bij AUTOMATISCH KOKEN Nr. 8 (zie pagina NL-14) kan in stapjes van 50g worden ingevoerd.

Wanneer het gewicht meer of minder is, dient dit afgerond te worden. (Voorbeeld: 110g dient te worden afgerond tot 100g.)

- Voer slechts het gewicht van het voedsel in. Het gewicht van de pan, bakvorm, schaal, etc. dient niet worden inbegrepen. Het wordt aanbevolen eerst het gewicht van de lege pan, etc. vast te stellen en dit later af te trekken van het totale gewicht. Houdt u hier geen rekening mee dan zal de kooktijd te lang zijn en het gerecht te lang worden gekookt.

2. Hoeveelheid voedsel:

Het voedsel/dranken in de kaarten kan natuurlijk aangepast worden aan uw voorkeur. Het is



echter belangrijk dat het totale minimale of maximale gewicht of nummer van het bewuste programma niet overschreden wordt. Bij het overschrijden wordt "ERROR" op de display getoond.

3. Temperatuur van het voedsel:

De automatische functies zijn ontworpen om de beste resultaten te verkrijgen van voedsel bij normale opslagtemperatuur. Bijvoorbeeld met kip en vlees is dit de koelkasttemperatuur (ca. 5°C), met een cake is dit de kamertemperatuur (ca. 20°C).

Voor het ontdooien van voedsel dient de temperatuur ca. -18°C te zijn. Zie de aanwijzingen in het schema van de AUTOMATISCHE FUNKTIES.

4. Verlengen en verkorten van de kooktijden:

De geprogrammeerde kooktijden zijn gemiddelde kooktijden. U kunt er de voorkeur aan geven om het voedsel korter of langer dan de geprogrammeerde tijden bij automatisch koken te koken. De kooktijden kunnen apart gewijzigd worden m.b.v. de MEER  MINDER  toetsen.


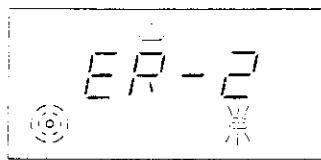

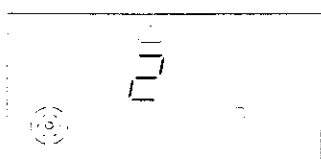
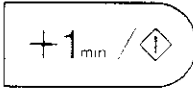

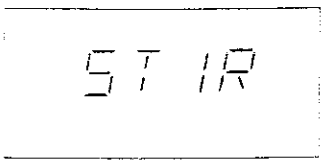
5. Automatische:


Bediening dient te worden gestart met een koude of lauwe oven.

AUTOMATISCHE VERWARMING

U kunt een van de 5 GEMAKKELIJK OPWARMEN menu's opwarmen door eenvoudigweg het menu uit te kiezen en het gewicht of aantal in te toetsen.

* **Voorbeeld:** Laten we aannemen dat u twee koppen soep wenst op te warmen.


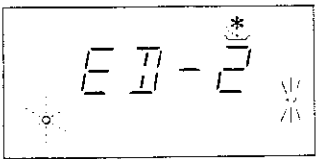


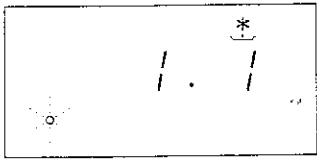
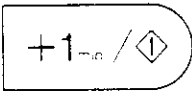
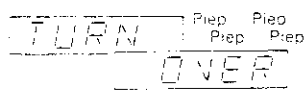
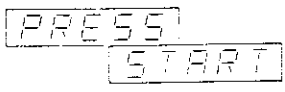
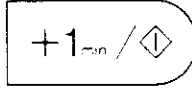
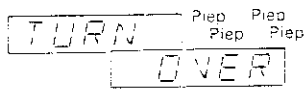
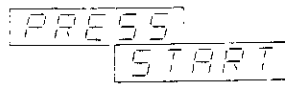
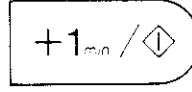

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de Gemakkelijk Opwarmen-toets tweemaal aan.	 x 2	
2.	Raak de GEWICHT (NUMMER) INVOER toetsen aan. kg.pcs = tweemaal	 x 2	
3.	Raak de MINUUT PLUS START-toets aan.		De totale opwarmtijd wordt aangegeven.
4.	Na het koken wordt de aanduiding  aangegeven.		 Piep

Bij openen van de ovendeur of aanraken van de STOPPEN.WISSEN toets () verschijnt de huidige tijd in de display.

ONTDOOI AUTOMAAT

U kunt kiezen tussen twee ONTDOOI AUTOMAAT PROGRAMM'S voor gevogelte of vlees door het programma in te voeren en het gewicht in te toetsen.

* Voorbeeld: Laten we aannemen dat u 1,1 kg schouderlappen met programma nr. 2 wilt ontdooien.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de GEMAKKELIJK ONTDOOIEN-toets tweemaal aan.	 x 2	
2.	Raak de GEWICHT (NUMMER) INVOER toetsen aan. kg = eenmaal g = eenmaal	 x 1  x 1	
3.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.		De totale ontdooitijd wordt aangegeven.
4.	Na enkele minuten zal <u>TURN OVER</u> worden aangegeven.		
5.	Draai het voedsel om. Sluit de deur.		
6.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.		De resterende ontdooitijd wordt aangegeven.
7.	Na enkele minuten zal <u>TURN OVER</u> worden aangegeven.		
8.	Draai het voedsel om. Sluit de deur.		
9.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.		De resterende ontdooitijd wordt aangegeven.
10.	Na het koken wordt de aanduiding <u>STAND COVER</u> aangegeven.		


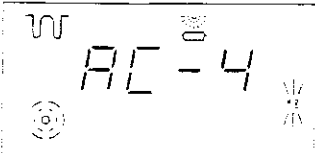

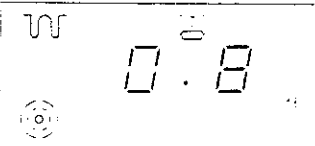
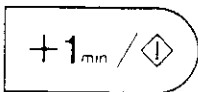
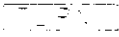
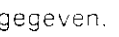
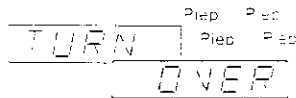
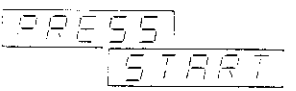
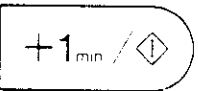
Bij openen van de ovendeur of aanraken van de STOPPEN/WISSEN toets () verschijnt de huidige tijd in de display.

OPMERKING: Zie de kookboek voor de statijd van elk menu.

AUTOMATISCH PROGRAMMA

U kunt een van de AUTOMATISCHE KOKEN menu's klaar maken door gewoonweg het menu in te stellen en het gewicht of het aantal in te toetsen.

* **Voorbeeld:** Laten we aannemen dat u 0,8 kg kippepootjes wenst te bereiden.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de AUTOMATISCH KOKEN-toets viermaal maal aan.	 x 4	
2.	Raak de GEWICHT (NUMMER) INVOER toetsen aan. g = acht maal	 x 8	
3.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.		De totale kooktijd wordt aangegeven.
4.	Na enkele minuten zal   worden aangegeven.		
5.	Draai het voedsel om. Sluit de deur.		
6.	Raak de MINUUT PLUS START-toets aan.		De totale kooktijd wordt aangegeven.

OPMERKING: Zie de kookboek voor de statijd van elk menu.

BEDIENING MET DE HAND

Bij bedienen met de hand kan de oven tot maximaal 99 minuten en 90 seconden worden geprogrammeerd. Nadat werking van de oven voltooid is, geeft de display opnieuw de huidige tijd aan.

- | | |
|---------------------------|----------------------|
| I. Koken met de magnetron | IV. KOMBINATIE-KOKEN |
| II. Koken van CONVECTIE | V. ROTISSERIE koken |
| III. Koken met de GRILL | VI. Voorverwarmen |

Koken met de magnetron

Er zijn voor uw oven vijf voorkeuzevermogeniveau's voor de magnetron naast AANHOUDEN (0%).

NIVEAU'S	MAGNETRONVERMOGEN		WATT
HIGH (VOL VERMOGEN)	100%		850
MEDIUM HIGH (ROOSTEREN)	70%		595
MEDIUM (SUDDEREN)	50%		425
MEDIUM LOW (ONTDOOIEN)	30%		255
LOW (WARM)	10%		85
HOLD (AANHOUDEN)	0%		0

Als u het gewenste vermogeniveau mist, blijf dan gewoon de MAGNETRON toets () aanraken totdat u het gewenste niveau nogmaals verkrijgt; als de toets in het geheel niet aangeraakt wordt, zal automatisch HIGH worden ingesteld. Raak om de oven voor aanhouden in te stellen de MINUTENWEKKER AANHOUD toets () aan, maar denk eraan dat deze functie niet gebruikt kan worden om de eerste stap van de verschillende kookfasen te beginnen.


* Voorbeeld: Stel dat u soep wilt opwarmen voor 2 minuten en 30 seconden bij MEDIUM.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de TIME toetsen aan. 1 MIN = tweemaal 10 S = drie maal	MIN x 2 S x 3	
2.	Raak de MAGNETRON-toets drie maal aan.	x 3	
3.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.		

- OPMERKING: 1. Wanneer de deur tijdens het koken wordt geopend, stoppen de kooktijd en de uitlezing automatisch. De kooktijd begint opnieuw af te tellen wanneer de deur gesloten en de MINUUT PLUS/START toets () aangeraakt wordt.
2. Als HIGH gekozen wordt als laatste stap van de verschillende fasen is het niet nodig de MAGNETRON () toets aan te raken.



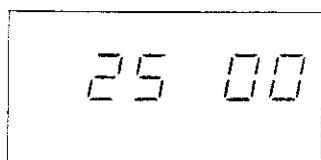


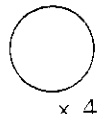
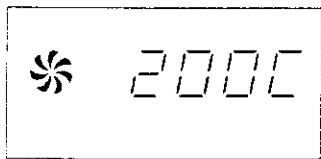
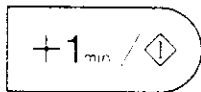
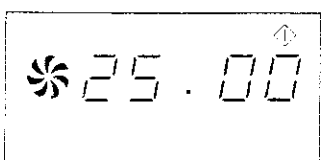
Koken van CONVECTIE

Uw kunt de oven programmeren om op een van 10 verschillende convectietemperaturen te koken (te weten, 250°C, 230°C, 220°C, 200°C, 180°C, 160°C, 130°C, 100°C, 70°C, 40°C).

De temperatuur wordt op dezelfde als bij de magnetronoven ingesteld, nl. door de CONVECTIE- STAND toets () aan te raken totdat de gewenste temperatuur in de display verschijnt.

* **Voorbeeld:** Stel dat u bij 200°C voor 25 minuten wilt koken.



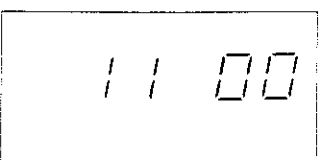

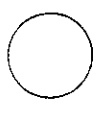
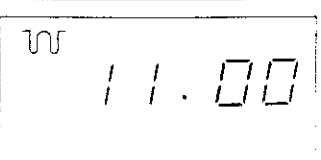
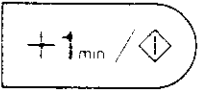
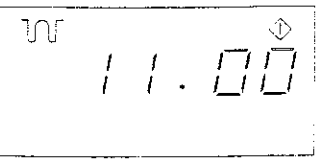
In het algemeen gesteld is het niet nodig de oven voor te verwarmen. Zie pagina NL-15 wanneer het nodig is de oven voor te verwarmen.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de TIME toetsen aan. 10 MIN = tweemaal 1 MIN = vijf maal	MIN  x2  x 5	
2.	Raak de CONVECTIESTAND-toets viermaal aan.	   x 4	
3.	Raak de MINUUT PLUS START-toets aan.		

Koken met de GRILL

De oven is geschikt om voedsel te grillen.

* **Voorbeeld:** Stel dat u biefstuk voor 11 minuten bij GRILL wenst te koken. Draai de biefstuk na 8 minuten om.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de TIME toetsen aan. 10 MIN = eenmaal 1 MIN = eenmaal	MIN  x 1  x 1	
2.	Raak de GRILLSTAND-toets aan.	 	
3.	Raak de MINUUT PLUS START-toets aan.		


OPMERKING: In het algemeen wordt het aanbevolen het hoge rooster te gebruiken voor grillen.

KOMBINATIE-KOKEN

De oven kan ingesteld worden om met twee KOMBINATIE kookstanden te werken. Bij KOMBINATIE koken worden de ingestelde gekombineerde kookstanden gelijktijdig gebruikt om snel en toch gelijkmatig te koken. De convectietemperatuur en het magnetronvermogen kunnen ingesteld worden voor koken van een groot scala aan voedsel.

STAND	MAGNETRONVERMOGEN (maximaal)	OVEN TEMPERATUUR (maximaal)	GRILL VERWARMING SELEMENT
KOMBINATIE 1 (MAGNETRON/CONVECTIE)	100% *	250°C **	Uit
KOMBINATIE 2 (MAGNETRON/GRILL)	100% *	Uit	Aan



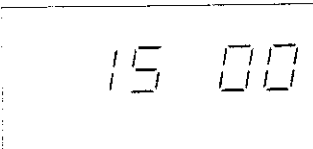
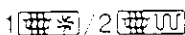

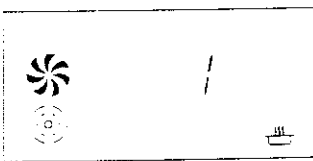
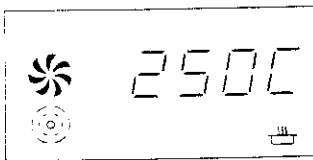
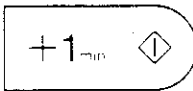
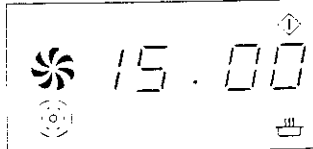
* Als u het microgolfvermogen wilt instellen,

- Raak dan de MAGNETRON toets () aan.

** Als u de oventemperatuur wilt instellen,

- Raak dan de CONVECTIESTAND toets () aan.

* **Voorbeeld:** Laten we aannemen dat u gratin voor 15 minuten met KOMBINATIE-KOKEN 1 wilt koken.


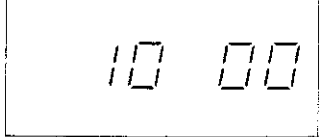



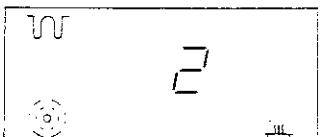

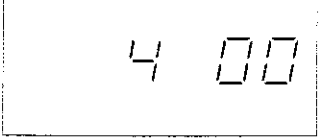



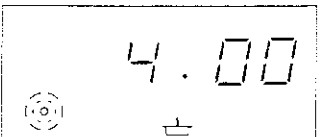


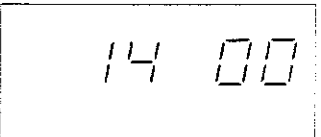


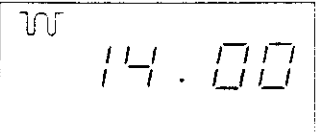


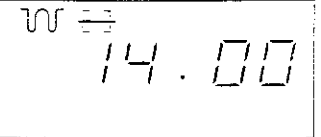
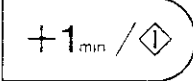
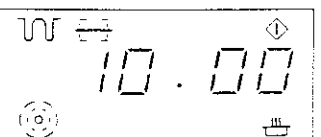
Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de TIME toetsen aan. 10 MIN = eenmaal 1 MIN = vijf maal	MIN  x 1  x 5	
2.	Raak de KOMBINATIE-KOKEN toets eenmaal aan.	 x 1  x 1	 Na 1 sek. 
3.	Raak de MINUUT PLUS START-toets aan.		

OPMERKING: Bij de KOMBINATIE kookstand dient u niet in twee fasen te koken.

ROTISSERIE koken

Met de vleespen kan tot 2 kg gevogelte of geroosterd vlees met de GRILL STAND of DUBBELE STAND 2 (grillen en microgolf) geroosterd worden zonder dat het nodig is de oven te stoppen om het voedsel om te draaien. Zie a.u.b. pagina NL-4 aangaande hoe u het rotisserie systeem dient te behandelen.

* Voorbeeld: Stel dat u gevogelte voor 28 minuten in de rotisseriesstand wilt koken.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de TIME toetsen aan. 10 MIN = eenmaal	MIN  x 1	
2.	Raak de KOMBINATIE-KOKEN toets twee maal aan.	   x 2	
3.	Raak de TIME toetsen aan. 1 MIN = vier maal	MIN  x 4	
4.	Raak de MAGNETRON-toets drie maal aan.	   x 3	
5.	Raak de TIME toetsen aan. 10 MIN = eenmaal 1 MIN = vier maal	MIN   x 1 x 4	
6.	Raak de GRILLSTAND-toets aan.	 	
7.	Raak de ROTISSERIEKOOK-toets aan.	 	
8.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.		

OPMERKING:

De vleespen is enkel voor ROTISSERIEKOKEN.
Verwijder de vleespensteun nadat ROTISSE-
RIE koken voltooid is.

N.B.: De wanden van de oven kunnen nog heet
zijn, gebruik dus ovenhandschoenen bij het
uittrekken van het voedsel.












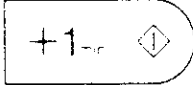

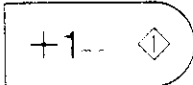

Voorverwarmen

De oven hoeft niet voorverwarmd te worden, maar als u dit toch voor sommige speciale recepten wilt doen, is het mogelijk.

Voorverwarmen en koken

De oven kan geprogrammeerd worden om voorverwarmen en koken te combineren.

* **Voorbeeld:** Stel dat u de oven tot 220°C wilt voorverwarmen en biscuits voor 15 minuten wilt bakken bij 200°C.




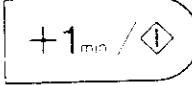
Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de CONVECTIESTAND-toets drie maal aan.	   x 3	 220C
2.	Raak de TIME toetsen aan. 10 MIN = eenmaal 1 MIN = vijf maal	MIN  x 1  x 5	 15 00
3.	Raak de CONVECTIESTAND-toets twee maal aan.	   x 2	 200C
4.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan. Een pieptoon zal te horen zijn wanneer de geprogrammeerde temperatuur bereikt wordt. De oven zal dan beginnen met aanhouden van deze temperatuur. De oven houdt de temperatuur automatisch voor 15 minuten aan.		PRE-HEAT  220C ^①
5.	Open de deur. Plaats voedsel in de oven. Begin met koken.		 15.00 ^①



OPMERKING: Als u wenst het voorverwarmen en koken bij dezelfde temperatuur uit te voeren kunt u stap 3 in bovenstaande procedures achterwege laten.

Voorverwarmen

U kunt de oven enkel voorverwarmen.

* **Voorbeeld:** Stel dat u tot 230°C wenst voor te verwarmen.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde
1.	Raak de CONVECTIESTAND-toets twee maal aan.	   x 2
2.	Raak de MINUUT PLUS START-toets aan.	


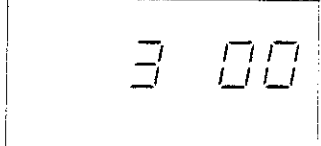
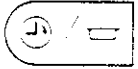
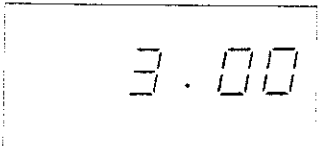
OPMERKING: U kunt de gewenste oventemperatuur instellen door de CONVECTIESTAND toets ( ) aan te raken totdat de gewenste temperatuur in de display verschijnt.

ANDERE HANDIGE KENMERKEN

Kookwekker


De oven is uitgerust met een handige kookwekker om een tijd tot 99 minuten en 90 seconden af te tellen.

* Voorbeeld: Stel dat u voor 3 minuten een telefoongesprek naar het buitenland wilt voeren.

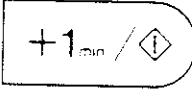
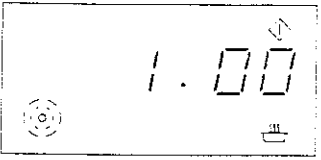
Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de 1 MIN. toets drie maal aan.	 x 3	
2.	Raak de MINUTENWEKKER AANHOUD-toets aan.		



Minuut Toevoegfunctie

Deze toets heeft de volgende functies:

1. SNEL STARTEN: Als u op de MINUUT PLUS:START toets () drukt, zal de oven direct starten en gedurende één minuut op volle kracht (100%) werken.

* Voorbeeld: Stel dat u 1 minuut bij de HIGH stand wilt koken.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de MINUUT PLUS:START-toets aan.		

OPMERKING: 1. Een extra minuut kan enkel worden toegevoegd binnen 1 minuut na koken, sluiten van de deur, aanraken van de STOPPEN.WISSEN toets () of tijdens het koken zelf.
2. Verlenging van een geprogrammeerde functie:
U kunt de functie in stappen van één minuut verlengen door eenvoudigweg tijdens het proces op de MINUUT PLUS:START toets ().

Automatisch Starten

U kunt de aanschakeltijd van de oven voor een later tijdstip instellen. (Indien de oven een 12-uur klok heeft is instelling mogelijk binnen de volgende 12 uur, beschikt de oven over een 24-uur klok, dan kunt u binnen de volgende 24 uur instellen.)

* **Voorbeeld:** Stel dat u een soep voor 20 minuten bij MEDIUM om 15:30 (3:30 's middags) wilt koken. zorg er voor het uitvoeren van onderstaande procedures voor dat de klok gelijkstaat.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de TIME toetsen aan. 10 MIN = eenmaal! 1 MIN = vijf maal 10 S = drie maal	<div> <div>MIN</div> <div>10</div> <div>x 1</div> </div> <div> <div></div> <div>1</div> <div>x 5</div> </div> <div> <div>S</div> <div>10</div> <div>x 3</div> </div>	
2.	Raak de KLOKINTEL/AUTOMATISCH STARTEN-toets aan.		
3.	Raak de TIME toetsen aan. 10 MIN = tweemaal	<div> <div>MIN</div> <div>10</div> <div>x 2</div> </div>	
4.	Raak de MAGNETRON-toets drie maal aan.	<div> <div></div> <div>x 3</div> </div>	
5.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.		<p>De huidige tijd wordt aangegeven. Voorbeeld: 13:00 (1:00 's middags)</p> <p>Dan zal de oven om 15:30 uur beginnen met koken.</p>

OPMERKING: 1. Bovenstaand voorbeeld is van toepassing als de klok van de oven ingesteld is als 24-urige klok.

2. De automatische startfunctie kan gebruikt worden voor elk programma behalve GEMAKKELIJK ONTDOOIEN, OPWARMEN-TOETS, AUTOMATISCH KOKEN de minuut toevoegfunctie en de kookwekker.


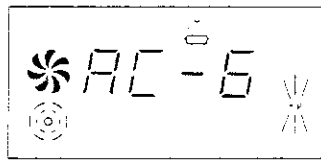

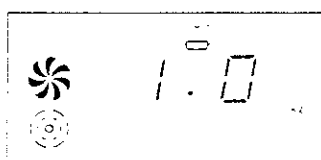

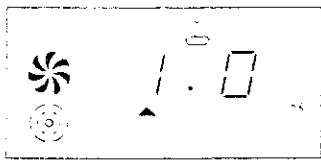
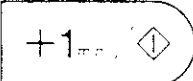
3. Om automatisch starten ongedaan te maken drukt u simpelweg tweemaal op de STOPPEN/WISSEN toets ().

4. De oven kan geprogrammeerd worden om koken in maximaal 4 fasen uit te voeren voor de MAGNETRON, CONVECTIE koken, GRILLEN en KOMBINATIE koken 1 of 2. (Zie pagina NL-6.)

MEER (▲)/MINDER (▼) toetsen

Afhankelijk van hoe het koken uitpakt kunt u de kooktijd verkorten of verlengen m.b.v. de handige MEER MINDER toetsen (▲▼). Deze toetsen kunnen tevens worden gebruikt om de kookresultaten bij te regelen bij GEMAKKELIJK ONTDOOIEN, GEMAKKELIJK OPWARMEN en AUTOMATISCH KOKEN voordat deze functies worden gestart.

* Voorbeeld: Stel dat u 1,0 kg pizza meer bruin wilt koken met AUTOMATISCH KOKEN 6.


Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de AUTOMATISCHE KOKEN-toets zes maal aan.	 x 6	
2.	Raak de GEWICHT (NUMMER) INVOER toetsen aan. kg = eenmaal	 x 1	
3.	Raak de MEER-toets aan.		
4.	Raak de MINUUT PLUS START-toets aan.		De totale kooktijd wordt aangegeven.

OPMERKING: Voordat u begint met GEMAKKELIJK ONTDOOIEN, OPWARMEN-TOETS of AUTOMATISCH KOKEN kunt u de stand van de MEER (▲) of MINDER (▼) toetsen nog veranderen:

* Raak dezelfde toets nogmaals aan om de stand van de MEER (▲) of MINDER (▼) toets te annuleren.

* Raak de MINDER (▼) toets aan om de stand van de toetsen te veranderen.

* Raak de MEER (▲) toets aan om de stand van de toetsen te veranderen.

De stand van de MEER (▲) en MINDER (▼) toets kan op elk gewenst moment voordat de MINUTEN PLUS/STARTEM toets () aangeraakt wordt worden gewijzigd.

ONDERHOUD EN REINIGEN

GEBRUIK GEEN IN DE HANDEL VERKRIJGBARE OVENREINIGERS, OPLOSMIDDELEN OF SCHUURMIDDELEN EN SCHUURSPONSJES OP WELK GEDEELTE VAN DE MAGNETRON DAN OOK.

Buitenkant van de oven

De buitenkant van de oven kan eenvoudig gereinigd worden door wassen met een milde oplossing van zeep en water. Zorg er wel voor de buitenkant na wassen af te spoelen en met een zachte doek af te drogen.

Bedieningspaneel

U dient bij reinigen van het bedieningspaneel de nodige voorzichtigheid in acht te nemen. Als het vuil wordt, kan het lastig zijn om toetsen in te drukken. Open de deur alvorens het controlepaneel schoon te maken om de toetsen buiten werking te stellen. Gebruik een enkel met water bevochtigde doek om het bedieningspaneel voorzichtig af te nemen tot dat het schoon is. Gebruik niet te veel water. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen. Dit kan het paneel nl. beschadigen en gebruik van de knoppen onmogelijk maken.

Binnenkant van de oven

- 1) Veeg na elke maal dat de oven gebruikt wordt eventuele spatten of overkooksels om deze te reinigen weg met een zachte vochtige doek of een spons terwijl de oven nog warm is. Bij hardnekkiger vuil, veeg deze weg met een met een milde zeepoplossing bevochtigde doek tot dat alle vlekken verdwenen zijn.
- 2) Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de gaatjes in de wanden dringen daar dit de oven kan beschadigen.

- 3) Gebruik om dezelfde rede (2) geen spray-type reinigers voor de binnenkant van de oven. Alle ovenwanden zijn gemaakt van roestvrij staal. En de ovenwand aan de achterkant heeft waar deze het meest waarschijnlijk bevlekt raakt een keramische laag om het reinigen te vergemakkelijken.

Draaitafel en draaisteun

Van tijd tot tijd kan het nodig zijn om de draaitafel en draaisteun uit de oven te halen om de bodem van de oven een goede beurt te geven. Was de draaitafel en de draaitafelsteun met een mild sopje en droog het geheel na met een zachte doek. Zowel de draaitafel als de draaisteun zijn geschikt voor wassen in een afwasmachine.

Deur

Veeg de deur en het doorkijkvenster geregeld aan beide zijden met een vochtige doek af om spatten e.d. weg te halen.

Houd de deurafdichting en de pasvlakken altijd goed schoon zodat vet, spatten e.d. geen kans krijgen om zich op te hopen. Een dergelijk opeenhoping van vuil kan nl. resulteren in lekken van mikrogolfenergie uit de oven.

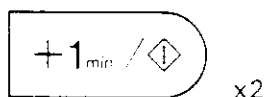
Vleespen, vorktanden en vleespensteun

De vleespen en vorktanden zijn van geplaat staal en de vleespensteun is gemaakt van keramiek. Deze onderdelen kunnen gewoon afgewassen worden in een mild sopje van zeep en water of in de afwasmachine.

IN GEVAL VAN STORINGEN

Kontroleer het volgende alvorens de reparateur te bellen:

1. Gaat de ovenlamp branden bij openen van de deur? JA _____ NEE _____
2. Plaats een kopje water in de oven en sluit de deur stevig. Bij goed sluiten van de deur dient de ovenlamp uit te gaan. Programmeer de oven voor twee minuten voor werking OP HIGH.



- A. Gaat de ovenlamp branden? JA _____ NEE _____
- B. Werkt de ventilator? JA _____ NEE _____
(Ga dit na door uw hand over de ventilatie-openingen te leggen.)
- C. Gaat de draaitafel draaien? JA _____ NEE _____
Opmerking: De draaitafel draait rechtsom of linksom.
- D. Is na twee minuten een signaal te horen en gaat het kook-symbool uit? JA _____ NEE _____
- E. Is het water binnenin de oven heet? JA _____ NEE _____

3. Neem het kopje uit de oven.
Breng nu op de juiste wijze de keramische vleespensteun en de vleespen (met de vorktanden) zelf aan (zie pagina NL-4) en sluit de deur vervolgens.
Programmeer de oven nu voor 3 minuten voor 180°C.
Raak de volgende toetsen aan:



- A. Gaat de rotisserie draaien? JA _____ NEE _____
Opmerking: De vleespen draait ofwel in voorwaartse ofwel in achterwaartse richting.
 - B. Is de binnenkant van de oven na drie minuten heet? JA _____ NEE _____
4. Programmeer de oven voor 3 minuten voor GRILLEN met de ROTISSERIE.



- A. Wordt het grill-verwarmingselement na 3 minuten al rood? JA _____ NEE _____

Verwijder na het testen van de ROTISSERIE de vleespen (met vorktanden) en de keramische vleespensteun uit de oven. Bel uw dealer of een erkende SHARP onderhoudswerkplaats en geef het resultaat van uw controles door als u een van bovenstaande vragen met NEE heeft moeten beantwoorden.

D TECHNISCHE DATEN

Netzspannung:	220—230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung:	16 A, träge
Leistungsaufnahme:	
Mikrowelle	1,6 kW
Heißluft	1,6 kW
Grill	Max. 2,6 kW
Kombibetrieb	3,1 kW
Leistungsabgabe:	
Mikrowelle	850 W (IEC 705)
Heißluft-Heizelement	1500 W
Grill-Heizelement	1000 W (500W x 2)
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:	555mm(B) x 390mm(H) x 525mm(T)
Garraumabmessungen:	375mm(B) x 252mm(H) x 385mm(T)
Garrauminhalt:	36 Liter
Gar-Gleichmäßigkeit:	Drehteller-System (ø 365 mm)
Gewicht:	29 kg

F FICHE TECHNIQUE

Alimentation électrique:	220—230V, 50 Hz, monophasé
Fusible:	Fusible temporisé 16A
Consommation électrique:	
Micro-ondes:	1,6 kW
Convection:	1,6 kW
Gril:	2,6 kW au maximum
Cuisson combinée:	3,1 kW
Puissance de sortie:	
Micro-ondes:	850W (CEI 705)
Élément chauffant par convection:	1500W
Élément chauffant du gril:	1000W (500W x 2)
Fréquence micro-ondes:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	555 mm (L) x 390 mm (H) x 525 mm (P)
Dimensions de la cavité:	375 mm (L) x 252 mm (H) x 385 mm (P)
Volume de la cavité:	36 litres
Uniformisation de la cuisson:	Par plateau tournant (ø365 mm)
Poids:	29 kg environ

NL SPECIFICATIES

Netspanning:	220—230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering:	16 A tijdsvertraging
Vereist vermogen:	
Microgolf	1,6 kW
Convectie	1,6 kW
Grill	Max. 2,6 kW
Kombinatie:	3,1 kW
Uitgangsvermogen:	
Microgolf	850 W (IEC 705)
Convectie-	1500 W
verwarmingselement	
Grill-	1000 W (500W x 2)
verwarmingselement	
Microgolffrequentie:	2450 MHz
Afmetingen buitenkant:	555 mm (B) x 390 mm (H) x 525 mm (D)
Afmetingen binnenkant:	375 mm (B) x 252 mm (H) x 385 mm (D)
Kapaciteit oven:	36 l
Kookstelsel:	Draaitafelsysteem (ø365 mm)
Gewicht:	Ca. 29 kg

SHARP

SHARP CORPORATION

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.

Sonninstrasse 3, 2000 Hamburg 1

West Germany

TINS-A236WRR0-H22

Gedruckt in Japan

Imprimé au Japon

Gedruckt in Japan